SHARP

Important
Achtung
重要
重要

ENGLISH

DEUTSCH

日本語

中文

KS-ZA10HH

RICE COOKER /WARMER – OPERATION MANUAL

REIS-KOCHER /-WÄRMER – BEDIENUNGSANLEITUNG

ジャー炊飯器 – 取扱説明書

保溫電飯煲 – 使用說明書

GB

This operation manual contains important information which you should read carefully before using your rice cooker.

D

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

J

ご使用の前には、この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

C

為能正確而有效地使用這電飯煲，請先細讀本使用說明書。

HOUSEHOLD USE ONLY / NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH / **家庭用** / 家庭專用

GB CONTENTS

PARTS NAME 1
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2
OPERATION 4-5
RECIPES 6-8
CARE AND CLEANING 9
SERVICE CALL CHECK 9
SERVICE PROCEDURE 28
SPECIFICATIONS 29

D INHALTSVERZEICHNIS

BEZEICHNUNGEN DER BAUTEILE 1
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3
INBETRIEBNAHME 10-11
REZEPTE 12-14
REINIGUNG UND PFLEGE 15
FUNKTIONSPRÜFUNG 15
SERVICE VORGEHENSWEISE 28
TECHNISCHE DATEN 29

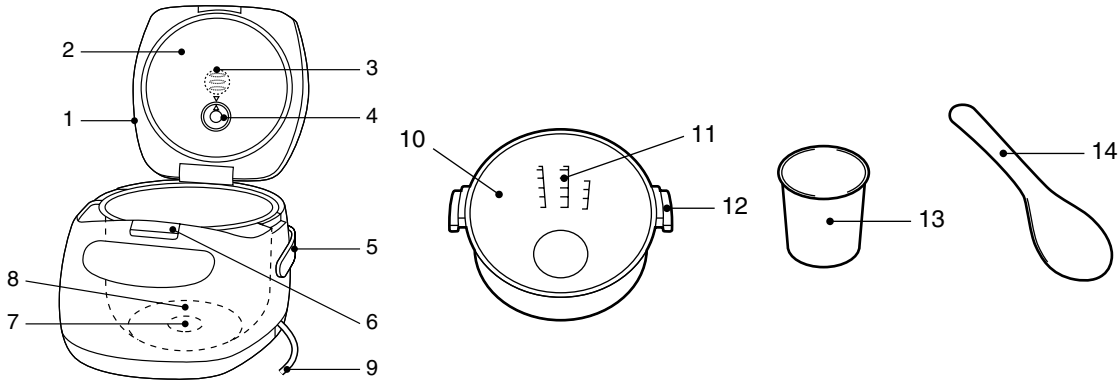
J 目 次

各部の名前 1
安全上の注意 2
使い方 16-17
お料理レシピ 18-20
お手入れのしかた 21
故障かなと思ったら 21
サービス窓口 28
仕様 29

C 目 錄

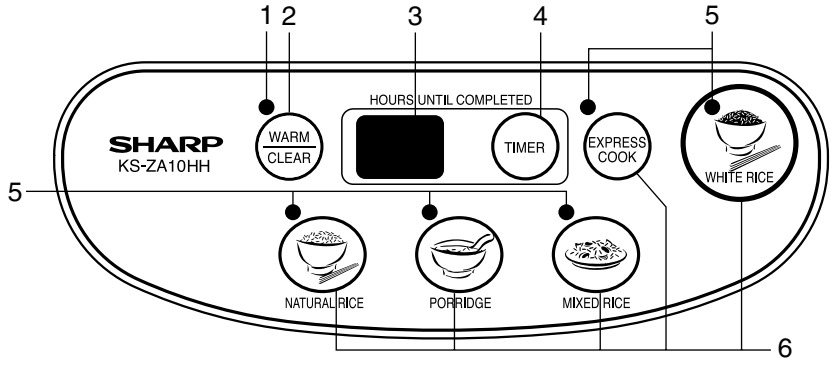
各部份名稱 1
安全上的注意事項 3
使用方法 22-23
烹調指南 24-26
清洗與保養方法 27
故障檢查 27
維修程序 28
規格 29

PARTS NAME / BEZEICHNUNGEN DER BAUTEILE
各部の名前 / 各部份名稱



GB	D	J	C
1 Lid	**1** Deckel	**1** ふた	**1** 外蓋
2 Inner lid (Undetachable)	**2** Innerer Deckel (fest)	**2** 内ぶた（取り外せません）	**2** 內蓋（不可拆除）
3 Steam vent	**3** Dampfauslass	**3** 蒸気口	**3** 蒸氣孔
4 Steam valve cap (Detachable)	**4** Dampfklappenabdeckung (abnehmbar)	**4** 蒸気キャップ（取り外せます）	**4** 蒸氣孔蓋（可拆除）
5 Body handle	**5** Gerätegriff	**5** 本体ハンドル	**5** 機身手柄
6 Lid open button	**6** Taste zum Öffnen des Deckels	**6** ふた開閉ボタン	**6** 開蓋按鈕
7 Sensor	**7** Sensor	**7** 温度センサー	**7** 感測器
8 Heating plate	**8** Wärmeplatte	**8** 熱板	**8** 加熱板
9 Power supply cord	**9** Netzkabel	**9** 電源コード	**9** 電源線
10 Inner pot	**10** Inneres Gefäß	**10** 内なべ	**10** 內鍋
11 Inner pot marking	**11** Makierung im inneren Gefäß	**11** 内なべ水位目盛り	**11** 內鍋的水位刻度
12 Inner pot handle	**12** Griff am inneren Gefäß	**12** 内なべ持ち手	**12** 內鍋把手
13 Measuring cup (Approx. 180ml)	**13** Meßbecher (ca. 180ml)	**13** 計量カップ（約 180ml）	**13** 測量杯（約 180 毫升）
14 Rice scoop	**14** Reislöffel	**14** しゃもじ	**14** 飯匙

CONTROL PANEL / BEDIENFELD / 操作部 / 控制板



GB	D	J	C
1 WARM lamp	**1** Warmhaltelampe	**1** 保温ランプ	**1** 保溫指示燈
2 WARM/CLEAR key	**2** Warmhalten / Löschen-Taste	**2** 保温／取消キー	**2** 保溫／取消軟鍵
3 Display	**3** Anzeige	**3** 表示部	**3** 顯示板
4 TIMER key	**4** Zeitschaltuhr-Taste	**4** 予約キー	**4** 定時器軟鍵
5 MENU lamp	**5** Menülampe	**5** メニューランプ	**5** 烹調項目指示燈
6 MENU (COOK) key	**6** Menü (Garen)-Taste	**6** メニュー（炊飯）キー	**6** 項目（烹調）軟鍵

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE / 安全上的注意事項

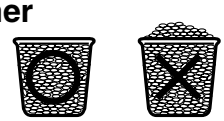
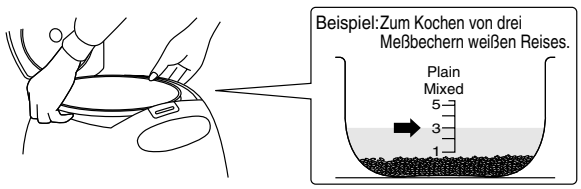
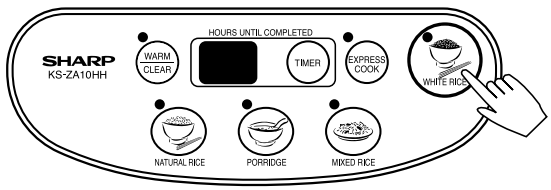
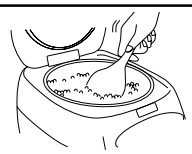
D

1. Der Reiskocher sollte nur von einem von SHARP ausgebildeten Techniker gewartet werden.
2. Besondere Überwachung ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
3. Die Stromversorgung und das Netzkabel sollten sorgfältig behandelt werden, um das Risiko von elektrischem Schlag, Verbrennungen oder Feuer zu verringern:
   - Der Kocher sollte nur an eine geerdete Steckdose mit 230 V Wechselstrom, 50 Hz angeschlossen werden.
   - Beim Abtrennen des Netzkabels immer am Stecker ziehen. Niemals am Netzkabel ziehen.
   - Den Netzstecker beim Einstecken oder Abtrennen nicht mit feuchten Händen anfassen.
   - Den Netzstecker immer sauber halten, damit sich kein Staub ansammelt.
   - Wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt sind, muß es durch ein besonderes Kabel ersetzt werden, das vom SHARP KUNDENDIENST geliefert wird und zugelassen ist. Das Netzkabel sollte nur von einem von SHARP ausgebildeten Techniker ausgewechselt werden.
   - Das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gehäuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeit tauchen.
4. Den Reiskocher nicht auf einer instabilen Oberfläche oder auf einem Material betreiben, das nicht wärmefest ist, z.B. ein Teppich oder eine Kunststofffolie, nicht in der Nähe von Wärmequellen oder an Orten, an dem er mit Wasser in Berührung kommen kann.
5. Keine fremden Gegenstände wie Haarspangen oder Draht in die Öffnung auf der Unterseite stecken.
6. Das Gerät nicht in der Nähe einer Wand, von Möbeln oder nicht belüfteten Orten betreiben, z.B. in einem Schrank.
7. Die Unterseite des inneres Gefäß, die Wärmeplatte und den Sensor immer sauber halten, damit sich keine Reiskörner oder andere Reste ansammeln. Fremde Gegenstände verursachen Fehlfunktionen des Reiskochers.
8. Beim Transport des Reiskochers den Gerätegriff anstelle der Griffe am inneren Gefäß verwenden.
9. Beim Transport des Reiskochers beachten, daß die Taste zum Öffnen des Deckels nicht berührt wird.
10. Während oder sofort nach dem Kochen ist der Bereich um die Dampfaustrittsöffnung und die Wärmeplatte sehr heiß. Dieser Bereich sollte zur Vermeidung von Verbrennungen nicht berührt werden.
11. Sofort nach dem Beginnen des Kochens werden die Griffe am inneren Gefäß heiß. Verwenden Sie deshalb Topfhandschuhe oder ein Geschirrhandtuch.
12. Während des Betriebs sollte kein Handtuch oder ähnliches auf den Deckel gelegt werden.
13. Das innere Gefäß nicht auf anderen Kochgeräten verwenden, z.B. einem Gasherd.
14. Die Verwendung eines anderen inneren Gefäßes außer dem von SHARP gelieferten, kann zu Verletzungen führen.
15. Das innere Gefäß nicht in leerem Zustand erwärmen. Den Reiskocher nicht zum Kochen von Wasser verwenden.
16. Bei Nichtverwendung des Gerätes sollte der Netzstecker von der Steckdose abgetrennt werden.

C

1. 請勿擅自改裝或修理，應請聲寶牌技術人員進行維修。
2. 若近於或被兒童使用，應小心指導。
3. 為防止觸電、燙傷或火災等危險事故，請小心處理電源和電源線：
   - 請使用交流 230 伏、50 赫茲的電源，並將插頭穩定地插入牆壁插座。
   - 在拔出插頭時，請緊握插頭本身而切勿只拉扯電源線。
   - 請切勿以濕手插入或取出插頭。
   - 請保持插頭的邊緣處清潔，以免灰塵堆積。
   - 若發現電源線有損壞時，必須更換一條聲寶公司認可或提供之電源線，並必須由接受過聲寶公司訓練之合格服務技師更換。
   - 請勿將電源線、電源插頭或機身浸入水或其他液體中。
4. 請勿在不穩固或非耐熱物料的檯面上使用，如地毯、乙烯基塑料布或熱源附近，以及可能被水濺及的地方。
5. 請勿將針或電源線等異物塞入底部的孔內。
6. 請切勿於靠近牆壁、傢俬或空氣不流通的地方（如儲物櫃中）使用電飯煲。
7. 請務必經常清潔附着於內鍋底面、加熱板或感測器等上的飯粒與異物。任何異物都會使電飯煲發生故障。
8. 請使用機身手柄而非內鍋把手以輔助搬運電飯煲。
9. 於搬運電飯煲時，請小心切勿錯誤碰觸開蓋按鈕。
10. 在煮飯中或剛煮完飯時，蒸氣孔附近的溫度甚高，故請勿觸摸此處，以免燙傷。
11. 煮飯後，內鍋的把手會很燙，端取時請戴上絕熱手套等。
12. 烹調進行時，請勿將抹布等放在外蓋上。
13. 請勿置內鍋於其他加熱器（如煮食爐上）使用。
14. 請勿使用非聲寶牌提供的內鍋，否則可能會產生意外。
15. 內鍋內無飯時，請勿進行加熱。請切勿用電飯煲來把水煮熱。
16. 不使用時，請從電源插座上拔出電源插頭 。

INBETRIEBNAHME

VORGEHENSWEISE	HINWEISE
1 Den zu kochenden Reis mit dem mitgelieferten Meßbecher genau abmessen. Den Reis bei Bedarf waschen. 	• Der Inhalt des mitgelieferten Meßbechers beträgt 180 ml. • Der Reis sollte in einem anderen Behälter gewaschen und dann in das innere Gefäß eingefüllt werden.
2 Das Wasser einfüllen. Das innere Gefäß in den Kocher stellen. Den Deckel schließen. Den Netzstecker an eine Steckdose anschließen. 	• Kein Mineralwasser zum Reiskochen verwenden. • Die Skala im inneren Gefäß zeigt die Standard-Wassermenge an. Die Wassermenge nach Wunsch entsprechend anpassen. (Hinweis: Durch Hinzufügen von zuviel Wasser kann der Reis überkochen.) • Beim Kochen von Langkornreis sollte 90-150 ml Wasser zur Standardmenge hinzugefügt werden. • Das Wasser zum Auffüllen der richtigen Menge auf einer ebenen Fläche einfüllen. • Die Reisoberfläche glätten. • Die Wärmeplatte und den Sensor sauber halten und die Außenseite des inneren Gefäßes vor dem Einsetzen in den Kocher trocken wischen. • Überprüfen, daß die Dampfklappenabdeckung richtig aufliegt.
3 Menü(Garen)-Taste zum Starten des Kochens drücken. 	• Das Kochen beginnt und der gewählte Kochvorgang wird durch die Menülampe angezeigt. • Bei der Wahl von EXPRESS COOK (Schnellkochen)-Taste leuchten sowohl die EXPRESS COOK- und die WHITE RICE (weißer Reis)-Lampen auf. • Im automatischen Programm sind sowohl Einweichen als auch Kochen eingeschlossen. • EXPRESS COOK sollte nur für weißen Reis (Rundkorn und Langkorn) verwendet werden. Diesen Kochvorgang nicht für Naturreis, gemischten Reis oder Porridge verwenden. • Bei der Verwendung von EXPRESS COOK kann der Reis ein wenig hart oder leicht angebrannt sein.
4 Den Reis nach dem Kochen umrühren. 	• Nach Beendigung des Kochens leuchtet die WARM-Anzeige auf. Das Warmhalten wird automatisch eingeschaltet. • Der Reis sollte innerhalb von 30 Minuten nach dem Kochen umgerührt werden.

5 CLEAR (Löschen)-Taste zum Beenden des Warmhaltens drücken und dann den Netzstecker von der Steckdose abtrennen.

Menü-Taste

WHITE RICE — Weißer Reis (WHITE RICE)-Taste
Zum Kochen von weißem Reis (Rundkorn und Langkorn) verwenden.

EXPRESS COOK — Schnell-Gar-Funktion (EXPRESS COOK)-Taste
Zum Kochen von weißem Reis (Rundkorn und Langkorn) verwenden, wenn die Kochzeit verkürzt werden soll.

NATURAL RICE — Beim Naturreis ist die äußere Hülle entfernt, aber die Kleieschichten sind noch vorhanden.
Dieser Reis wird auch als "Brauner Reis" bezeichnet.

PORRIDGE — Porridge-Taste
Porridge ist ein chinesisches bzw. japanisches Gericht, das mit einer größeren Wassermenge gekocht wird.

MIXED RICE — Gemischter Reis(MIXED RICE)-Taste
Zum Kochen von Reis, gemischt mit anderen Zutaten oder Gewürzen verwenden.

Markierungen für den Wasserstand im inneren Gefäß

Plain
Mixed ··· Für weißen Reis und gemischten Reis verwenden.

Sushi ··· Für Sushi-Reis verwenden.
Mochi ··· Für gemischten Mochi-Reis (Klebreis) verwenden.

• Siehe Seite 12 für die Wassermenge von Porridge und Naturreis.

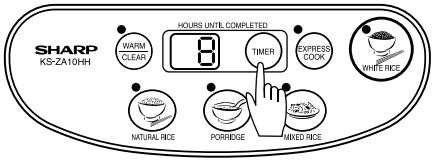
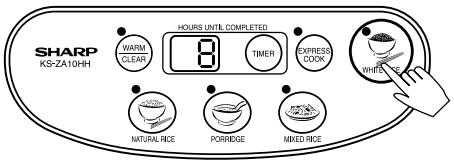
INBETRIEBNAHME

VERWENDUNG DER AUTOMATISCHEN START-Einstellung

Diese Einstellung verwenden, wenn der Reis zu einem späteren Zeitpunkt fertig gekocht werden soll.

Die gewünschte Zeit zum Beenden des Kochvorgangs einstellen. (Die benötigte Zeit nach der automatischen Start-Einstellung bis zum Beenden des Reiskochens.)

Beispiel: Weißer Reis soll acht Stunden später fertig gekocht sein.

VORGEHENSWEISE	HINWEISE
1 **Nach der Vorbereitung der Reismenge die Wassermenge hinzufügen, das innere Gefäß einsetzen und den Deckel fest verschließen. TIMER(Zeitschaltuhr)-Taste drücken.** 	• Die Zeit zum Beenden des Kochvorgangs einstellen. (Wenn der Kochvorgang nach acht Stunden beendet sein soll, TIMER acht mal drücken.) • Der Timer kann zwischen einer Stunde und 12 Stunden eingestellt werden. • Der Kochvorgang startet sofort, wenn die Zeit auf eine Stunde eingestellt wird. (Im Falle von Naturreis zwei Stunden.)
2 **Menü(Garen)-Taste drücken. WHITE RICE, NATURAL RICE und PORRIDGE-Taste können verwendet werden.** 	• Der Timer für die automatische Start-Einstellung beginnt nach dem Drücken der Menü-Taste. Die Timer-Anzeige ändert sich jede ganze Stunde zur Anzeige der verbleibenden Zeit. 8 → 7 → ····· • Der Reis sollte innerhalb von 30 Minuten nach dem Kochen umgerührt werden. * Nach der Verwendung CLEAR(Löschen)-Taste drücken und dann den Netzstecker von der Steckdose abtrennen.

- Löschen-Taste drücken, wenn bei der Eingabe des Kochvorgangs ein Fehler unterlaufen ist.
- Die Funktion für automatische Start-Einstellung nicht für Reis der mit Zutaten oder Gewürzen vermischt wurde, verwenden.
- Die automatische Start-Einstellung sollte im Sommer nicht zu lange eingestellt werden, da sich die Wasserqualität verschlechtern kann.

WARM(Warmhalten) /CLEAR(Löschen)-Taste

Beim einmaligen Drücken der Taste schaltet das Gerät auf die WARM-Funktion, bei zweimaligen Drücken wird die CLEAR-Funktion aktiviert.

Der Reiskocher schaltet automatisch vom Kochen auf das Warmhalten um.

WARM - Warmhalten ohne Kochen.

CLEAR - Zur Korrektur eines Fehlers bei der Eingabe oder zum Löschen von gespeicherten Kochvorgängen.

Hilfreiche Hinweise für die Warmhalte-Funktion (WARM)

- Die Warmhalte-Funktion nicht länger als 12 Stunden verwenden.
- Diese Funktion nicht zum erneuten Aufwärmen von kaltem Reis verwenden.
- Diese Funktion nicht zum Aufwärmen von Reis mit Zutaten oder Porridge verwenden.
- Während des Aufwärmens nicht den Reislöffel im inneres Gefäß liegen lassen.
- Die Warmhalte-Funktion nicht mit einer kleinen Menge Reis für länger als 12 Stunden verwenden. In diesem Fall sollte der Reis im Kühlschrank aufbewahrt und später im Mikrowellengerät aufgewärmt werden.

Koch-Tabelle

Menü			Zeit (Min.)
Weißer Reis	Rundkornreis	1 - 5.5	48 - 57
(White rice)	Langkornreis	1 - 4	52 - 70
Naturreis(Natural rice)		1 - 4	106 - 126
Gemischter Reis(Mixed rice)		1 - 4	50 - 58
Porridge	Dicker japanischer	0.5 - 1.5	54 - 63
	Dünner japanischer	0.5 - 1	59 - 63
	Chinesischer	0.5	60
Schnell-Gar- Funktion(Express cook)		1 - 5.5	31 - 46

- Die Kochzeit ist für die vorgesehene Stromspannung, eine Zimmertemperatur von 20°C, eine Wassertemperatur von 18°C und eine Standard-Wassermenge berechnet.
- Die Kochzeit kann sich abhängig von der Reismenge und den Zutaten, der Zimmertemperatur, der Wassertemperatur, der Stromspannung usw. ein wenig ändern.

DEUTSCH

REZEPTE

Für alle Rezepte den mitgelieferten Meßbecher (180 ml) verwenden.

Porridge

Zutaten

Rundkornreis, Wasser
Siehe die folgende Tabelle für Wassermenge und Reismenge.

Reismenge (Meßbecher)		0.5	1	1.5
Wassermenge(ml)	Dicker japanischer	445	910	1275
	Dünner japanischer	625	1220	—
	Chinesischer	995	—	—

1. Den gewaschenen Reis und das Wasser in den inneres Gefäß geben.
2. **PORRIDGE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
3. Nach Beendigung des Kochvorgangs den Porridge umrühren und salzen.

Naturreis (Brauner Reis)

Zutaten

Naturreis, Wasser
Siehe die folgende Tabelle für Wassermenge und Reismenge.

Reismenge (Meßbecher)	1	2	3	4
Wassermenge(ml)	320	590	840	1060

1. Den Reis und das Wasser in das innere Gefäß geben.
2. **NATURAL RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
3. Nach Beendigung des Kochvorgangs den Reis gut umrühren.

※ Bitte die **WHITE RICE-Taste** benutzen, wenn der gekochte Reis zu weich und klebrig ist.

<REZEPTE FÜR RUNDKORNREIS>

Sushi-Reis

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Rundkornreis
1/2 Eßlöffel	Sake (Reiswein)
70 ml	Reisessig
2 1/2 Eßlöffel	Zucker
1 1/2 Teelöffel	Salz

1. Den gewaschenen Reis und den Sake in das innere Gefäß geben. Wasser bis Stufe 3 für ***Sushi*** hinzugeben und gut verrühren.
2. **WHITE RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
3. Reisessig, Zucker und Salz mischen und gut verrühren.
4. Die Mischung zum gekochten Reis hinzugeben und gut umrühren.
5. Den Reis vor der Verwendung als Sushi-Reis 10 Minuten mit einem Fächer von Hand kühlen.

Reis mit Kastanien

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Rundkornreis
400 g	ganze Kastanien (etwa 12)
1 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Sesamkörner

1. Die Kastanien zum Aufweichen der Haut über Nacht in Wasser einweichen oder 30 Minuten in kochendes Wasser legen.
2. Abtropfen lassen und die Haut entfernen. Bis zur Verwendung in Salzwasser marinieren.
3. Den gewaschenen Reis und das Salz in das innere Gefäß geben. Wasser bis Stufe 3 für ***Plain Mixed*** hinzugeben und gut verrühren.
4. Die abgetropften und getrockneten Kastanien auf den Reis legen.
5. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
6. Nach Beendigung des Kochvorgangs alles gut umrühren und mit den Sesamkörnern garnieren.

Japanischer gemischter Reis

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Rundkornreis
700 ml (ca.)	Dashi (japanische Suppenbrühe) oder Wasser
3 Stück	getrocknete Pilze, z.B. japanische Shiitake
30 g	geriebene Karotten
60 g	gewürfeltes dunkles Hühnerfleisch
2 Eßlöffel	leichte Soyasoße
2 Eßlöffel	Sake (Reiswein)
1/2 Teelöffel	Salz

1. Die getrockneten Pilze zum Aufweichen 30 Minuten lang in warmes Wasser einlegen. Das Wasser abgießen und die Pilze klein schneiden.
2. Den gewaschenen Reis, die Soyasoße, den Reiswein und das Salz in das innere Gefäß geben. Suppenbrühe (oder Wasser) bis Stufe 3 für ***Plain Mixed*** hinzugeben und gut verrühren.
3. Die Pilze, Karotten und das Hühnerfleisch auf den Reis legen.
4. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
5. Nach Beendigung des Kochvorgangs den Reis gut umrühren.

REZEPTE

Reis mit grünen Erbsen

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Rundkornreis
150 g	grüne Erbsen, frisch oder tiefgefroren
1 Teelöffel	Salz
1/2 Eßlöffel	Sake (Reiswein)

1. Den gewaschenen Reis, das Salz und den Reiswein in das innere Gefäß geben. Wasser bis Stufe 3 für ***Plain Mixed*** hinzugeben und gut verrühren.
2. Die Erbsen auf den Reis legen.
3. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
4. Nach Beendigung des Kochvorgangs den Reis gut umrühren.

Reis mit Rippenspeer vom Schwein und chinesischer Trockenwurst

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Rundkornreis
200 g	Rippenspeer vom Schwein
10 g	schwarze Soyabohnen
100 g	chinesische Trockenwurst, in Scheiben geschnitten
2 Teelöffel	Salz
2 Teelöffel	Zucker
1 Teelöffel	Soyasoße
1 Teelöffel	Sesamöl
1 Teelöffel	Maisstärke
Eine Prise	Pfeffer

1. Salz, Zucker, Soyasoße, Sesamöl, Maisstärke und Pfeffer mischen.
2. Die einzelnen Rippen und die schwarzen Soyabohnen in der Mischung marinieren und zur Seite stellen.
3. Den gewaschenen Reis in das innere Gefäß geben und Wasser bis Stufe 3 für ***Plain Mixed*** hinzugeben.
4. Die Rippenspeermischung und die chinesischen Trockenwurst-Scheiben auf den Reis legen und **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
5. Nach Beendigung des Kochvorgangs den Reis gut umrühren. Nach Belieben Soyasoße hinzufügen.

Reis mit gedämpftem Huhn und Pilzen

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Rundkornreis
30 g	getrocknete Pilze
150 g	weißes Hühnerfleisch, in Streifen geschnitten
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Teelöffel	frischer Ingwer, fein gehackt
1	Schalotte, dünn geschnitten
1 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Zucker
2 Teelöffel	Soyasoße
1 Teelöffel	Sesamöl

1. Die getrockneten Pilze zum Aufweichen 30 Minuten lang in warmes Wasser einlegen. Das Wasser abgießen und die Pilze klein schneiden.
2. Salz, Zucker, Soyasoße, Sesamöl, Knoblauch und Ingwer für eine Marinade gut verrühren.
3. Die Hühnerteile zur Marinade geben. Die Pilze abtropfen lassen und zur Marinade mit den Hühnerteilen geben.
4. Den gewaschenen Reis in das innere Gefäß geben und Wasser bis Stufe 3 für ***Plain Mixed*** hinzugeben.
5. Die Mischung mit den Hühnerteilen und Pilzen auf den Reis legen und **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
6. Nach Beendigung des Kochvorgangs alles gut umrühren und die Schalotten darüber streuen. Nach Belieben Soyasoße hinzufügen.

<REZEPTE FÜR LANGKORNREIS>

Pilaf mit Krabben

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Langkornreis
700 ml (ca.)	Hühnerbrühe
60 g	gehackte Zwiebeln
2 Scheiben	Speck
140 g	Krabben, ohne Schale
25 g	dünn geschnittene Pilze aus der Dose
20 g	Butter
1/2 Teelöffel	Salz
Eine Prise	Pfeffer
1 Teelöffel	gehackte Petersilie

1. Den Reis waschen und abtropfen lassen.
2. 10 g Butter in der Pfanne zerlassen und die Zwiebeln, den Speck, die Krabben und die Pilze anbraten und dann zur Seite stellen.
3. 10 g Butter in der Pfanne zerlassen und den Reis anbraten, bis er glasig wird.
4. Den Reis, das Salz und den Pfeffer in das innere Gefäß geben. Die Hühnerbrühe bis Stufe 3 für ***Plain Mixed*** hinzugeben und gut umrühren.
5. Die Zwiebeln, den Speck, die Krabben und die Pilze auf den Reis legen.
6. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
7. Nach Beendigung des Kochvorgangs alles gut umrühren und die gehackte Petersilie darüber streuen.

REZEPTE

Mexikanisches Pilaf

Für vier Portionen

Zutaten

3 Meßbecher	Langkornreis
700 ml (ca.)	Hühnerbrühe
50 g	gehackte Zwiebeln
2 Scheiben	dünn geschnittener Speck
100 g	Thunfisch aus der Dose, gut abgetropft
1/2 Teelöffel	Safran, in warmem Wasser aufgelöst
2 Eßlöffel	Salatöl
1 Eßlöffel	Tomatenpüree
1 Teelöffel	Salz
Eine Prise	Pfeffer
1 Teelöffel	gehackte Petersilie

1. Den Reis waschen und abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel, den Speck und den Thunfisch in 1 Eßlöffel Öl anbraten und dann zur Seite stellen.
3. Den Reis in 1 Eßlöffel Öl anbraten, bis er glasig wird.
4. Den Reis, die Safranlösung, das Tomatenpüree, Salz und Pfeffer in das innere Gefäß geben. Hühnerbrühe bis Stufe 3 für ***Plain Mixed*** hinzugeben und gut umrühren.
5. Die Zwiebel, den Speck und den Thunfisch auf den Reis legen.
6. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
7. Nach Beendigung des Kochvorgangs alles gut umrühren und die gehackte Petersilie darüber streuen.

Würziger Salsa-Reis

Für vier Portionen

Zutaten

2 Meßbecher	Langkornreis
250 ml	Wasser
300 g	frische Salsa-Mischung, mild oder scharf
1 1/2 Eßlöffel	Öl
200 g	mexikanischer Mais
1/2 Teelöffel	Kreuzkümmel
1/2 Teelöffel	Salz
Eine Prise	Pfeffer

Garnierung: frische Avocadoscheiben oder Crème Fraîche

1. Den gewaschenen Reis, das Wasser, die Salsa-Mischung, den Kreuzkümmel, das Salz und den Pfeffer in das innere Gefäß geben und gut verrühren.
   Öl und Mais hinzugeben.
2. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
3. Nach Beendigung des Kochvorgangs alles gut umrühren und garnieren.

Reistopf mit Thunfisch-Spinat

Für vier Portionen

Zutaten

2 Meßbecher	Langkornreis
400 ml	Hühnerbrühe
100 ml	Milch
180 g	Thunfisch aus der Dose mit Öl, nicht abtropfen lassen
1 1/2 Eßlöffel	getrocknete Zwiebeln
150 g	tiefgefrorener Spinat, aufgetaut und geschnitten
1/2 Teelöffel	Salz
	frisch geriebener Pfeffer nach Geschmack
1 1/2	Teelöffel geriebene Zitronenwürze
60 g	geriebener Cheddar-Käse

1. Den gewaschenen Reis, die Hühnerbrühe, die Milch, das Salz, den Pfeffer und die Zitronenwürze in den inneres Gefäß geben und gut verrühren.
2. Den Thunfisch und die Zwiebeln auf den Reis legen.
3. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
4. Nach Beendigung des Kochvorgangs alles gut umrühren und den Spirat auf den Reis legen, dann mit Cheddar-Käse garnieren.
   Den Reiskocher auf WARM einstellen und mindestens drei Minuten bis zum Schmelzen des Käses warten.

Orange-Reis Pilaf

Für vier Portionen

Zutaten

2 Meßbecher	Langkornreis
150 ml	Hühnerbrühe
350 ml	geriebene Schale von zwei Orangen und reichlich Orangensaft
4 Eßlöffel	Butter
40 g	fein gehackte Zwiebeln oder 1 1/2 Eßlöffel getrocknete Zwiebeln
1/2 Teelöffel	Salz
30 g	geröstete Mandelscheiben

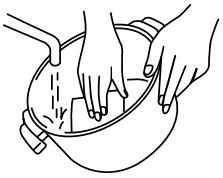
1. Den gewaschenen Reis, die Hühnerbrühe, den Orangensaft, und das Salz in den inneres Gefäß geben und gut verrühren.
2. Die Butter und die Zwiebeln auf den Reis legen.
3. **MIXED RICE-Taste** zum Starten des Kochvorgangs drücken.
4. Nach Beendigung des Kochvorgangs alles gut umrühren und mit gerösteten Mandeln garnieren.

REINIGUNG UND PELEGE

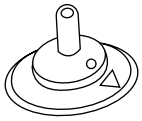
Hinweise:
- Nach dem Abtrennen des Netzsteckers von der Steckdose und dem Abkühlen des Geräts folgendermaßen reinigen.
- Verdünntes Spülmittel verwenden. Keinen Reiniger, Verdünner, Alkohol oder eine Nylon-Bürste benutzten, da diese Kratzer hinterlassen und zu Korrosion führen.
- Wenn ein anderes Gericht als weißer Reis gekocht wurde, sollte das innere Gefäß und die Dampfklappenabdeckung so bald wie möglich gereinigt werden. Andernfalls kann es zu Korrosion kommen oder Geruch entstehen.

INNERES GEFÄSS

Mit einem Schwamm abwaschen und das Wasser abwischen.



DAMPFKLAPPENABDECKUNG

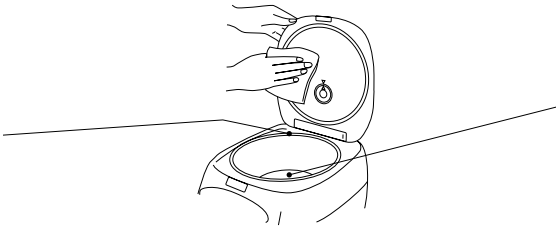


Die Dampfklappenabdeckung vom Deckel entfernen.
Mit einem Schwamm abwaschen und das Wasser abwischen.
Die Dampfklappenabdeckung sorgfältig auf die Markierung mit der Öffnung auf dem Deckel ausrichten.

GEHÄUSE/DECKEL/INNERER DECKEL

Mit einem feuchten Tuch abwischen, besonders die Reste auf dem Gehäuse entfernen.

Kondenswassertropfen abwischen und trocknen.



WÄRMEPLATTE/SENSOR

Zuerst mit einem feuchten Tuch und dann mit einem trockenen Tuch abwischen.
Wenn Reste verbleiben, mit feinem Sandpapier leicht abreiben.

Hinweis zum mit Fluor-Kunststoff beschichteten inneren Gefäß.
- Den Reis in einem anderen Topf waschen, damit die Oberfläche des inneres Gefäß nicht zerkratzt wird.
- Den mitgelieferten Reislöffel aus Kunststoff verwenden. Keine scharfkantigen oder metallische Spatel verwenden, da dadurch die mit Fluor-Kunststoff beschichtete Oberfläche zerkratzt werden kann.
- Keinen Essig verwenden.
- Bei der Verwendung kann die mit Fluor-Kunststoff beschichtete Oberfläche Farbunterschiede aufweisen. Dies kommt von der Feuchtigkeit oder dem Dampf und ist kein Benuztungsfehler, durch den ein Hygieneproblem entstehen könnte.
- Wenn sich die Form des inneres Gefäß geändert hat oder beschädigt wurde, sollte er durch einen neuen ausgetauscht werden.

DEUTSCH

FUNKTIONSPRÜFUNG

Vor der Anforderung des Kundendienstes die folgenden Punkte prüfen:

Problem	Prüfpunkt
Gericht kocht während des Kochvorgangs über	• Falsche Reismenge oder Wassermenge. • Falsche Funktion gewählt. • Der Deckel war nicht richtig verschlossen. • Die Dampfklappenabdeckung war falsch aufgesetzt. • Ein fremder Gegenstand befand sich auf der Außenseite des inneren Gefäßes, der Wärmeplatte oder der Dampfklappenabdeckung.
Dampf tritt an einer anderen Stelle als dem Dampfventil aus	• Der Deckel war nicht richtig verschlossen. • Die Dampfklappenabdeckung war falsch aufgesetzt. • Ein fremder Gegenstand befand sich auf der Außenseite des inneren Gefäßes, der Wärmeplatte oder der Dampfklappenabdeckung.
Der Reiskocher tickt während des Kochens	• Dies ist keine Fehlfunktion. Dieses Geräusch kann gehört werden, wenn der Mikrocomputer die Heizleistung einstellt.
Die Innenseite des Deckels wird sehr schmutzig	• Der Deckel war nicht richtig verschlossen. • Die Dampfklappenabdeckung war falsch aufgesetzt. • Ein fremder Gegenstand befand sich auf der Außenseite des inneren Gefäßes, der Wärmeplatte oder der Dampfklappenabdeckung. • Die Warmhalte-Funktion wurde länger als 12 Stunden verwendet. • Der Reis wurde nicht nach 30 Minuten umgerührt. • Das Gerät wird zum Aufwärmen von gekühlten Reis verwendet.
"C" wird im Display angezeigt.	• WARM/CLEAR-(Löschen) Taste drücken. Wenn "C" nicht erlischt, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

SERVICE PROCEDURE / SERVICE VORGEHENSWEISE
サービス窓口 / 維修程序

SERVICE PROCEDURE - ONLY EFFECTIVE IN GERMANY

Dear SHARP customer,
SHARP machines are proprietary articles which are produced with precision and care according to most modern production methods.
In case of proper handling and with considering of the instruction book, this machine will serve you well for a long time.
Of course, a defect cannot be ruled out.
If your appliance has a warrantyable defect in the period of warranty, please contact your dealer, where you bought the appliance. This dealer is your only contact person for any claim of warranty.
As proof for repairs during Warranty period, you need the invoice of the machine.
Please bring your defect appliances also to your dealer (where you bought the appliance) when the warranty period is over.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH
Parts & Technical Service

SERVICE VORGEHENSWEISE - GILT NUR FÜR DEUTSCHLAND

Lieber SHARP-Kunde
SHARP- Geräte sind Markenartikel, die mit Präzision und Sorgfalt nach modernen Fertigungsmethoden hergestellt werden.
Bei sachgemässer Handhabung und unter Beachtung der Bedienungsanleitung wird lhnen lhr Gerät lange Zeit gute Dienste leisten.
Das Auftreten von Fehlern ist aber nie auszuschließen.
Sollte lhr Gerät während der Gewährleistungsfrist einen gewährleistungspflichtigen Mangel aufweisen, so wenden Sie sich bitte an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, denn dieser ist lhr alleiniger Ansprechpartner für jegliche Gewährleistungsansprüche.
Als Nachweis lm Gewährleistungsfall dient lhr Kaufbeleg.
Sollte sich nach Ablauf der Gewährlelstrungsfrist ein Fehler des Gerätes zeigen, so wenden Sie sich bitte auch in diesem Fall an den Handelsbetrieb, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben.

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH
Parts & Technical Service

サービス窓口 - ドイツ国内においてのみ有効です。

お客様へ
取扱説明書にしたがった正しい使用状態で、保証期間内に故障が発生した場合には、お買い上げの販売店に修理をお申し付けください。
販売店が修理の依頼に関する唯一の窓口となります。
保証期間中の修理に際しては、製品のインボイスが必要です。
保証期間が過ぎている場合でも、故障が発生した場合は、販売店にご相談ください。

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH
Parts & Technical Service

維修程序 僅適用于德國

尊敬的夏普用戶：
夏普電器是利用最現代的生產方法精確而精心生產的專利產品。
如果遵循指導手冊正確操作，則該電器將為您提供長時間的服務。
當然，故障是在所難免的。
如果您的電器在保修期內出現保修范圍內的故障，請與您所購地的經銷商聯系。有關申請保修事宜，您只能與該經銷商聯系。
申請保修時需提供該電器的發票，作為保修期內免費修理的証明。
如果已過保修期，請將有故障的電器送到經銷商處。（您所購地的經銷商）

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH
Parts & Technical Service

SPECIFICATIONS

Rated voltage		230 V, 50 Hz
Power consumption	Rice cooking	640 W
	Warming	28 W
Rice cooking capacity (white rice)		0.18 - 1.0 litre
Outside dimensions		275 mm(W) x 360 mm(D) x 205 mm(H)
Weight		approx. 3.1 kg

- When the rice cooker is plugged into the electric wall receptacle, the electronic circuit is in operation and 1 W of power is consumed even when the cooker is in OFF mode. The temperature of the bottom of the body rises a little.
- During warming, the power is the average power at room temperature 20°C.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung		230 V, 50 Hz
Leistungsabgabe	Reis kochen	640 W
	Warmhalten	28 W
Reiskochmenge (weißer Reis)		0.18 - 1.0 Liter
Außenabmessungen		275 mm(B) x 360 mm(T) x 205 mm(H)
Gewicht		ca 3.1 kg

- Beim Anschluß des Reiskochers an eine Steckdose wird ein elektrischer Schaltkreis betrieben und 1 W Strom verbraucht, selbst wenn der Reiskocher ausgeschaltet ist. Die Temperatur auf der Unterseite des Gehäuses erhöht sich.
- Während der Einstellung auf die Warmhalte-Funktion entspricht die Leistungsabgabe der durchschnittlichen Leistungsabgabe bei einer Zimmertemperatur von 20˚C.

仕様

定格電圧		**AC 230 V, 50 Hz**
定格消費電力	**炊飯時**	**640 W**
	保温時	**28 W**
炊飯容量（白米）		**0.18 - 1.0 リットル**
外形寸法		**275 mm(幅) x 360 mm(奥行) x 205 mm(高さ)**
質量		**約 3.1 kg**

- **差込プラグを差込んだ状態では取消状態でも電子回路を動作させるため、約 1W の電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。**
- **保温時の消費電力は、室温 20℃での平均消費電力です。**

規格

額定電壓		230 伏 , 50 赫茲
額定電力消耗	煮飯	640 瓦
	保溫	28 瓦
煮飯容量（白飯）		0.18 - 1.0 公升
外形尺寸		275 毫米(闊) × 360 毫米(深) × 205 毫米(高)
重量		大約 3.1 千克

- 當插頭插入插座後，即使電飯煲在不操作之狀態下，亦需要1瓦的電力以使電路開動。因此，機身底部會稍微變高。
- 保溫時電力消耗為在室溫20℃之下的平均電力消耗。

SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.
Sonninstrasse 3,20097 Hamburg
Germany

TINSCA022KRRZ